



## Cena di Capodanno *New Year's Eve*

€ 415 a persona vini inclusi  
*€415 per person, including wines*

Flûte di benvenuto/ *Welcome flute of Thèophile Brut, Louis Roederer  
Vinnæ, Vinnaioli Jermann  
Crognolo, (Merlot, Cabernet Sauvignon), Tenuta Sette Ponti*

---

Ostrica e champagne  
*Oyster and champagne*

Veli di culatello di Zibello con mozzarella di bufala e basilico  
*Culatello di Zibello with buffàlo mozzarella and basil*

Salmone affumicato scozzese con crema di formaggio e lime  
*Scottish smoked salmon with cream cheese and lime*

\*\*\*

Tartare di tonno con guacamole, mango e salsa orientale  
*Tuna tartare with guacamole, mango and an Asian sauce*

Tagliolini con crema di ostriche, carciofi, limone e caviale  
*Tagliolini with oyster cream, artichokes, lemon and caviar*

Rana pescatrice con salsa ai frutti di mare, limone, salicornia e bottarga  
*Monkfish with seafood sauce, lemon, samphire and cured fish roe*

Filetto di manzo irlandese alla Wellington con jus al tartufo nero  
*Wellington Irish beef fillet with black truffle jus*

Crema al mandarino e anice stellato  
*Tangerine and star anise cream*

Cioccolato in cinque consistenze con sorbetto al limone  
*Five varieties of chocolate with lemon sorbet*

Caffè e piccola pasticceria delle feste, torroncini, clementine e frutta secca  
*Coffee and festive friandises, nougat, clementines and dried fruit*

\*\*\*

Benvenuto al nuovo anno con cotechino di 'Modena IGP' e lenticchie di Norcia dopo la mezzanotte  
*A New Year's welcome with traditional Modena IGP boiled salami and lentils from Norcia, served after midnight*

) ( *Dorchester Collection*